siroca crossline

コンベクションオーブン

SCO-213

取扱説明書

このたびはsiroca crosslineコンベクションオーブンSCO-213をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
注意	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

	禁止（してはいけない内容）を示します。
	強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

警告

分解禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

禁止

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

禁止

カーテンなど可燃物の近くで使わない

火災の原因になります。

禁止

トレーに油を入れて使わない

火災の原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
<異常・故障例>

- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ヒーターが割れている
- タイマーが切れずに、通電し続ける

など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む

など

禁止

電源コードを束ねて使わない

熱の逃げ場がなくなって高温になり、ショート・発火の原因になります。

使用中は、電源コードが本体に触れないようにする

熱で電源コードが痛み、感電・ショートの原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントの差し込み口が二口ある場合は、片方の差し込み口は使わないでください。また、延長コードやテーブルタップは使わないでください。たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

電源は交流100Vのコンセントを使う

火災・感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりはふき取る

ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

プラグを抜く

部品の取りつけ・取りはずし・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

やけど・感電・けがの原因になります。

⚠注意

◆ とびらのガラスに関する注意事項 ◆

割れ防止のため以下のような使いかたはしない

- 水をかけない
- 局部的に熱を加えない
- 直火をあてない
- 落としたり、強い衝撃を与えない
- 急激に冷やさない
- 傷をつけない（みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない）

取り扱いについて

- とびらのガラスに割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、弊社サポートセンターにご連絡ください。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万が一とびらのガラスが破損した場合は、取り除く時に手を切らないようにご注意ください。

◆ 設置に関する注意事項 ◆

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。

じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台 など

壁や家具の近くで使わない、壁に押しつけない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない

高温により本体や物が変形、変質し、火災の原因になります。

仰向け、横倒し、逆さまにしない

変形・故障の原因になります。

テーブルクロス・カーテンなどをかけない

火災の原因になります。

禁止

不安定な所に設置しない

運転中の振動により本体が落ちたりして、けが・故障などの原因になります。以下のような台の上では使わないでください。

ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台 など

水ぬれ禁止

屋外や風呂、シャワー室など、水のかかる恐れのある場所には置かない

ショート・感電の原因になります。

禁止

火気や湿気の多いところでは使わない

本体が変形する原因になります。

運転中に本体を移動しない

けがの原因になります。

◆ 使用上の注意事項 ◆

使用中や使用後しばらくは、高温部（本体・トレー・焼き網・ピザプレート・パンくずトレー・とびらなど）に直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。

使用後はお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙・発火の原因になります。

必ずパンくずトレーを取りつけて使う

取りはずしたまま使うと、火災の原因になります。

垂れたり、溢れたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる可能性があるものを調理するときは、必ずトレーを使う

調理物の汁や油などが落ちて、発煙・発火の原因になります。

付属品は必ず専用のものを使う

異なる製品のトレー・焼き網・ピザプレート・パンくずトレーなどをお使いになると、付属品の破損・火災の原因になります。

調理以外の目的で使わない

火災・やけどの原因になります。

缶詰・瓶詰などを直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけど・けがをする原因になります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーつまみを「Off-0」にし、電源プラグを抜く

火災の原因になります。火が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、とびらのガラスが割れることがありますので、水をかけないでください。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの原因になります。

耐熱容器を使う

紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。また、ラップなど耐熱性のない素材を庫内に入れないでください。発火の原因になります。

必要以上に加熱しない
また、タイマーつまみを固定したり、回しすぎたりしない

過熱により、発火する原因になります。

タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

使用中は本体から離れない

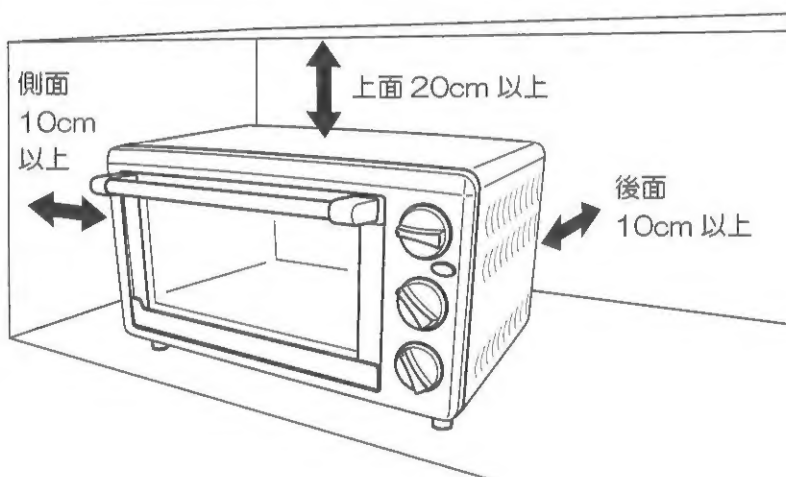
加熱しすぎると、調理物が発火することがあります。

必ず本体のそばにいて、様子を見ながら使ってください。

使用上のお願い

- 必要以上に加熱をしないでください。（火災の原因）
- 紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。（発火の原因）
- アルミホイルをパンくずトレーに敷かないでください。（故障の原因）
- 本体の天面にトレーや熱に弱い容器などを置いたまま調理しないでください。（天面の変色、容器の変形を防ぐため）
- トレー・焼き網・ピザプレートをガステーブルなど他の調理器具に使わないでください。（変形・破損の原因）
- 開けたとびらの上に、調理物を載せないでください。（本体が倒れたり、調理物がすべり落ちるのを防ぐため）
- 使用中や使用直後にトレー・焼き網・ピザプレート・調理皿などを出し入れするときは、必ず付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使ってください。

設置場所について

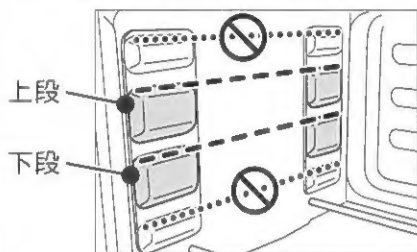
火災を防ぐために、木製の壁や家具など周囲の可燃物から下図の距離を離して設置してください。

- 前面および左右側面のどちらか一方は開放してください。
- ビニールクロスや樹脂製の、熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 肩よりも高い位置に置いて使わないでください。（とびらに手が触れてやけどの原因になります。）

- はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。
- 熱膨張により、使用中に音が出ることがありますが、故障ではありません。
- はじめてお使いになるときは、パンくずトレーを止めているテープを剥がしてからお使いください。

各部のなまえ

トレー取りつけ位置

上段

下段

トレー・焼き網は、上段・下段の二段に取りつけることができます。

※最上段・最下段は、トレー・焼き網がヒーターに当たらないためのストッパーです。調理には使わないでください。

パンくずトレー（着脱式→22ページ）

上ヒーター（本体上部）

温度調節つまみ

電源ランプ

電源コード

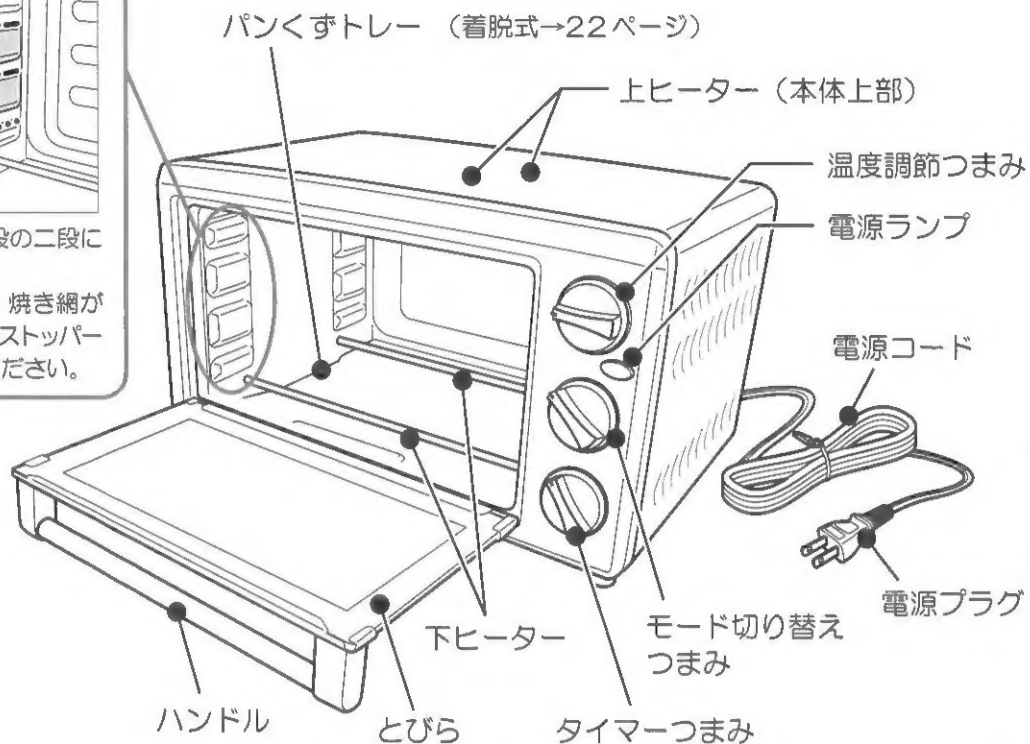
電源プラグ

モード切り替えつまみ

タイマーつまみ

下ヒーター

とびら

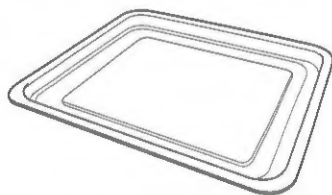
ハンドル

⚠ パンくずトレーを取りはずすときや、トレー・焼き網・ピザプレート・調理皿などを出し入れするときは、ヒーターに絶対に当てないでください。（ヒーターが割れて、けがをする原因）

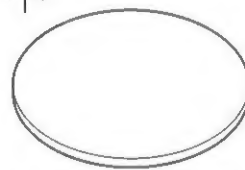
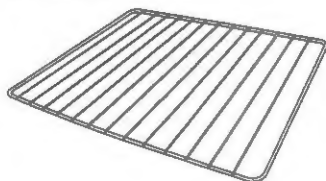
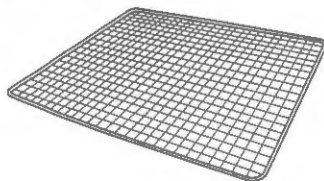
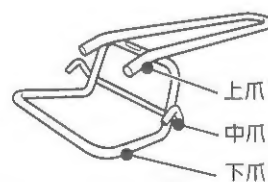
サーモスタットの働き

この製品には、庫内の過熱を防ぐために、サーモスタット（温度調節器）がついています。

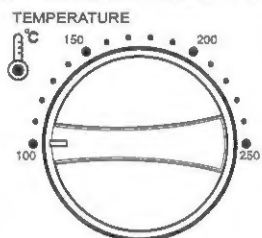
調理の途中に庫内が高温になると、ヒーターが自動的に消えたり、ついたりしながら調理を続けます。（ヒーターが消えていても、故障ではありません。）

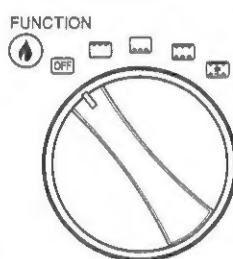
付属品

トレー

焼き網から落ちる可能性のあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ずお使いください。

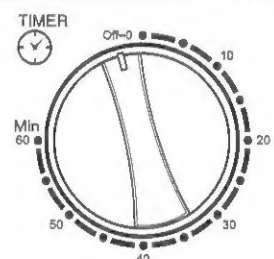
ピザプレート

必ず、焼き網の上に載せてお使いください。

焼き網　もち焼き網

取っ手

調理の後に高温になったトレー・焼き網を出し入れするときは、取っ手または耐熱性ミトンを必ずお使いください。

各部のなまえ

温度調節つまみ

100℃～250℃まで調理温度を調節できます。
調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度に保ちながら調理します。

モード切り替えつまみ

調理の種類に応じて、調理モードを選択できます。

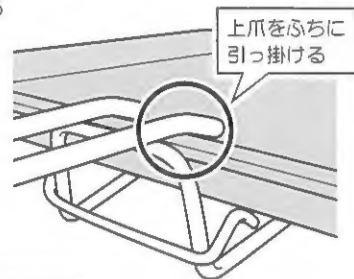
OFF	電源が切れます。
	上ヒーターのみで調理します。オーブン調理
	下ヒーターのみで調理します。オーブン調理
	上下ヒーターで調理します。オーブン調理
	上下ヒーターとファンによる熱風で調理します。コンベクション調理

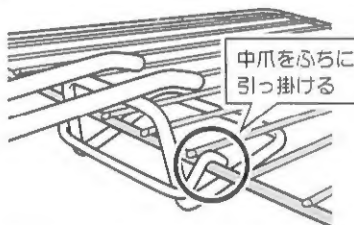
タイマーつまみ

最大60分まで調理時間を設定できます。
タイマーを設定すると調理が開始し、設定した調理時間が経つと"チーン"と音が鳴ります。
※ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。

取っ手の使いかた

トレー・焼き網は取っ手を使って出し入れできます。取っ手で挟んだ後は、軽く持ち上げてきちんと固定されていることを確認してから、出し入れしてください。

トレーまたはトレー＋焼き網

上爪と下爪でしっかりと挟み込んで持ち上げる

焼き網

中爪と下爪でしっかりと挟み込んで持ち上げる

※ピザプレートの出し入れには、取っ手はお使いになれません。必ず市販の耐熱性ミトンなどを使って出し入れしてください。

はじめてお使いになる前に

この製品をはじめてお使いになる場合、またはしばらくお使いにならなかった場合は、本体内部や付属品にほこりや油などが付着している可能性があります。以下の手順で本体内部と付属品をお手入れしてからお使いください。

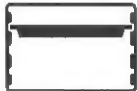
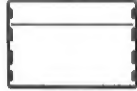
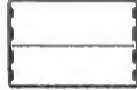
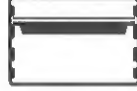
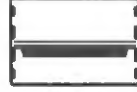
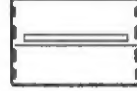
1 トレー、焼き網、パンくずトレー、取っ手を、スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

- ピザプレートは、洗剤を使わずに水洗いしてから、よく乾かしてください。

⇒お手入れについては、22ページの「お手入れ」を参照してください。

2 パンくずトレーを本体に取りつける

⇒パンくずトレーの取りつけについては、22ページの「パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた」を参照してください。

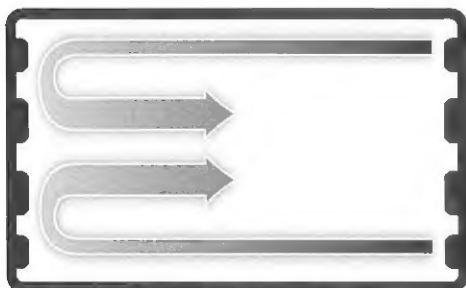
3 モード切り替えつまみを［上下ヒーター］に、温度調節つまみを最大（250℃）に合わせて、約15分から焼きをする

※はじめてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。

※使用中や使用後しばらくは、高温部（本体・パンくずトレー・とびらなど）に直接触れないでください。やけどの原因になります。

モード・調理位置

調理モードつまみ		温度（℃）つまみ	タイマー（分）つまみ
コンベクション調理 上下ヒーターとファンによる熱風で調理します。		100～250	最大60分
オーブン調理 上下ヒーターのみで調理します。			
オーブン調理 上ヒーターのみで調理します。			
オーブン調理 下ヒーターのみで調理します。			
電源が切れます。	OFF		

トレー／焼き網／ピザプレートの位置	
トレー位置	上段
	下段
焼き網／もち焼き網位置	上段
	下段
焼き網／もち焼き網とトレーの併用位置	上段
	下段
焼き網とピザプレート併用位置	下段

コンベクションオーブンの仕組み

コンベクションオーブンは、本体のファンが風を起こすことにより、庫内に熱風を循環させ、食材を効率よく焼き上げる、熱風循環式オーブンです。

使いかた

はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。

1 パンくずトレーを本体に取りつける

⇒ パンくずトレーの取りつけについては、22 ページの「パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた」を参照してください。

2 タイマーつまみが「Off-0」になっていることを確認する

3 電源プラグをコンセントに差し込む

● 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込んでください。

4 調理をする

予熱をするときは…

① 温度調節つまみを予熱温度に合わせる
　● 調理温度よりやや高めに設定すると、調理物を入れるときに庫内の温度が下がりすぎることを防ぎ、きれいに焼き上げることができます。
② モード切り替えつまみを [上下ヒーター] に合わせる
③ タイマーつまみを予熱時間に合わせる
　● 電源ランプが点灯して、加熱が始まります。
　※ 予熱時間が 10 分未満のときは、「10」以上に回してからもどしてください。

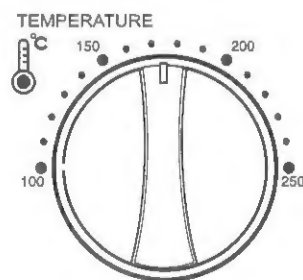
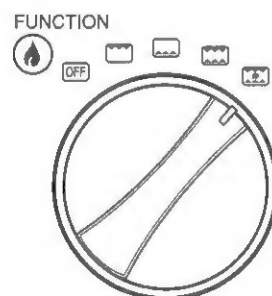
予熱の目安時間	
100℃～150℃	3 分～5 分
150℃～200℃	5 分～8 分
200℃～250℃	8 分～12 分

※室温が 25℃の場合の目安時間です。

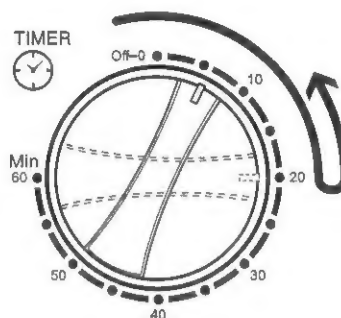
① とびらを開ける
② 調理物を入れて、とびらを閉める
　● 付属のトレー・焼き網・ピザプレートなどに調理物を載せて庫内に入れます。

※ 予熱をした場合は、本体や庫内が高温になっていますので、必ず、付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使って調理物を出し入れしてください。

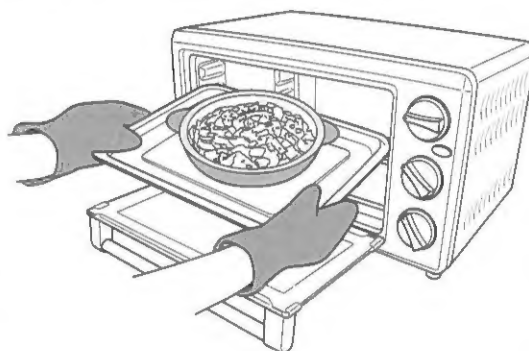
③ 温度調節つまみを調理温度に合わせる
　● 10 ページの「調理時間の目安」を参考にしてください。

TEMPERATURE
℃
150
200
100
250

④ モード切り替えつまみを合わせる

はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。

⑤ タイマーつまみを調理時間に合わせる
● 電源ランプが点灯して、加熱が始まります。

● 調理時間が10分未満のときは「10」以上に回してからもどす
● 途中で切りたいときは「Off-0」にもどす

※ 調理中に、本体ととびらのすき間から白い煙のようなものが出ることがあります。これは、調理物の水分が水蒸気となって出るためで、故障ではありません。
※ 調理物を必要以上に焦がしたり、長時間連続で使ったときは高温になり、本体の一部が変色することがあります。

⑥ "チーン" と鳴ったら、とびらを開け、調理物を取り出す

取っ手または耐熱性ミトンなどを使う

トレーや調理物などが高温になっていますので、必ず、付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使って調理物を出し入れしてください。

5 調理の後は、電源プラグをコンセントから抜く

Point ワンポイントアドバイス

アルミホイルの使用

● 焼き色がつきすぎる場合は、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。
● においが出るものや油が出るもの（魚・肉・フライなど）を焼く場合は、アルミホイルで包み、トレーに載せて調理してください。
● トレーにアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単です。
※ アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

連続して調理する場合

● 連続して調理する場合は、とびらを開けて約２分間庫内を冷ましてください。
● 庫内を冷まさずに連続して調理すると、サーモスタットの働きにより、ヒーターがつかないことがあります。そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。でき具合を見ながら、調理時間を調節してください。

調理時間の目安

調理時間は目安です。食品の温度・質・量・厚みなどにより異なりますので、でき具合を見ながら、調節してください。

コンベクションオーブンを使った、基本的な食材の焼き時間の目安です。
温度・モード・時間は目安です。お好みにより調整してください。

お料理例	1回の量	トレー／焼き網／ピザプレート	温度（℃）	モード	時間（分）	メモ
トースト（常温）	2枚	もち焼き網	250		2～3	
	4枚	もち焼き網	250		3～4	
もち	6個	もち焼き網	230		8	
ピザ（常温）	1枚	ピザプレート焼き網	200		15	ピザプレートを事前に予熱する
フライドポテト（冷凍）	200g	トレー	250		15	
グラタン（常温）	2皿	トレー	220	+	15＋5	
うなぎ	1枚	トレー＋焼き網	200		8	
焼き芋	2個	焼き網	250		30～40	直径5センチ以内の場合
パウンドケーキ	1台	トレー	170		40	
クッキー	12～15枚	トレー	170		12～15	

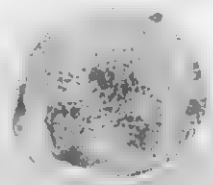
※垂れたり、溢れたり、溶けたりなどして、こぼれ落ちる可能性があるものを調理するときは、必ずトレーを使ってください。
調理物の汁や油が落ちて、発煙、発火の原因になります。

お料理レシピ

コンベクションオーブンを使った、本格的なお料理が楽しめるレシピのご紹介です。

グラタン

温度：220℃　焼き時間：20分

モード：コンベクション調理 　取付位置：下段（焼き網）

材料（4人分）

マカロニ	100g	玉ねぎ	1/2個	マッシュルーム	1パック	むきえび（小）	15尾
バター	大さじ1	塩	適量	こしょう	適量		

●ベシャメルソース

バター	25g	薄力粉	30g	牛乳	380ml	生クリーム	100ml
塩	適量	こしょう	適量	ナツメグ	適量		

●仕上げ

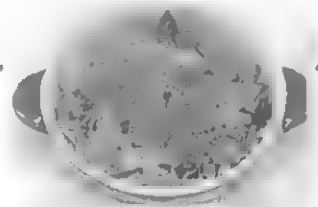
パン粉	大さじ1	パルメザンチーズ	大さじ2	パセリ	適量

作りかた

①マカロニを茹でる。
②玉ねぎは薄く切る。
③マッシュルームは4等分に切る。
④えびはさっと水洗いし、水気をとる。
⑤フライパンでバターを熱し、マカロニ・玉ねぎ・マッシュルーム・えびを炒め、塩・こしょうをふる。
⑥鍋にバターを溶かし、ふるった薄力粉を混ぜ合わせ、炒める。
⑦牛乳・生クリームは耐熱ボウルで混ぜ合わせ、電子レンジで約1分30秒温める。
⑧中火で⑥に⑦を少しずつ加え、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
⑨なめらかになったら、強火でひと煮立ちさせ、塩・こしょう・ナツメグを入れる。
⑩耐熱容器に⑤を入れ、⑨をかける。
⑪パン粉・パルメザンチーズをふり、220℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
⑫焼きあがったらパセリをふりかける。

きのこのオーブン焼き

温度：200℃　焼き時間：20分

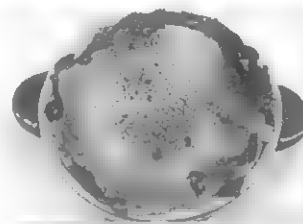
モード：オーブン調理 　取付位置：下段（焼き網）

材料（2～3人分）

エリンギ	1本	まいたけ	1パック	えのきだけ	1パック	しめじ	1パック
しいたけ	5個	トマト	1/2個	トマトソース	大さじ1	白ワイン	大さじ1
にんにく	1かけ	パルメザンチーズ	大さじ2	パン粉	大さじ2	塩	適量
こしょう	適量	オレガノ	適量	パセリ	適量		

作りかた

①きのこの石づきを切り落とし、エリンギ・まいたけ、えのきだけ・しめじは手で裂き、しいたけは5mm幅に切る。
②トマトは乱切りにする。
③にんにくはみじん切りにする。
④ボウルにきのこを入れ、トマトソース・白ワイン・にんにく・パルメザンチーズ・パン粉・塩・こしょう・オレガノを加え、全体になじむように軽く揉み、混ぜ合わせる。
⑤耐熱容器に④を入れて、トマトを載せる。
⑥ 200℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
⑦焼きあがったらパセリをふりかける。

生パスタで作る基本のラザニア　温度：200℃　焼き時間：25分

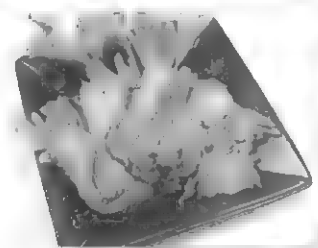
モード：コンベクション調理 　取付位置：下段（焼き網）

材料（3～4人分）

強力粉	80g	薄力粉	160g	水	60g	塩	3g
卵	25g	オリーブ油	7g	強力粉（打ち粉用）	適量	塩（茹で用）	適量
ミートソース	1缶	ホワイトソース	1缶	パルメザンチーズ	適量		

作りかた

①強力粉・薄力粉・塩を合わせ、軽く混ぜる。
②卵・水・オリーブ油を合わせ、よく混ぜる。
③①に②を半分加えて混ぜる。
④なじんできたら残りの②を入れ、よくこねる。
⑤こね終わったら、打ち粉（強力粉）をした台の上で4等分にし、約1mmの厚さになるまでめん棒で薄く伸ばす。
※⑤の工程は、sirocaパスタマシーンで簡単にお作りいただけます。
⑥生地を10cm角に分割する。
⑦たっぷりのお湯に塩を入れ、⑥を約1分茹でる。
⑧茹であがった生地は、ふきんやキッチンペーパーなどでしっかりと水気をとる。
⑨耐熱容器に、ホワイトソース・生地・ミートソース・パルメザンチーズ・生地・ホワイトソース・生地、と層になるように重ね、最後にパルメザンチーズをかける。
⑩200℃で予熱したオーブンで約25分焼く。
※基本のラザニアに、お好みで茄子やきのこなどの野菜を層の間に入れてもおいしく召し上がれます。お好みで加える具は、フライパンなどであらかじめ火を通しておいてください。

チャーシュー

温度：200℃　焼き時間：40分

モード：コンベクション調理 　取付位置：下段（焼き網＋トレー）

材料（5人分）

豚肩ロースかたまり肉	400g

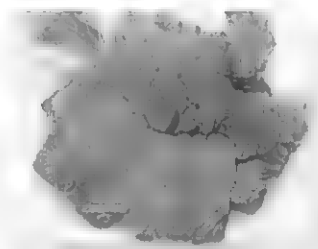
●漬けだれ

しょうゆ	大さじ2	砂糖	1/3カップ	塩	大さじ1	白みそ	小さじ2
ごま油	小さじ2	酒	大さじ1	はちみつ	大さじ1	溶き卵	1/2個分

作りかた

①豚肩ロースかたまり肉を観音開きに切り開く。
②ボウルに漬けだれの材料を入れ、混ぜ合わせる。
③漬けだれに豚肩ロースかたまり肉を入れて軽く揉み、5時間漬けこむ。
④漬けこんだ豚肩ロースかたまり肉をトレーの上に重ねた焼き網に載せ、200℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
※たれが下に落ちるので、必ずトレーを焼き網の下に重ねて入れてください。
⑤20分焼いたら、ひっくり返して、たれを塗り、さらに約20分焼く。

ローストビーフ

温度：200℃　焼き時間：10分＋置き10分

モード：コンベクション調理 　取付位置：下段（トレー）

材料（3～4人分）

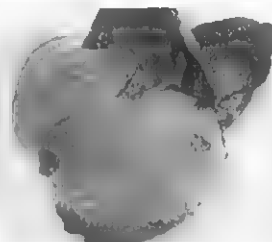
牛肉ブロック	400g	塩	小さじ2	ナツメグ	小さじ1	ガーリックパウダー	適量
粗挽きこしょう	適量	ハーブミックス	小さじ1	オリーブオイル	大さじ1		

作りかた

①牛肉ブロックの余分な脂を切り落とし、タコ糸で縛る。
②塩・ナツメグ・ガーリックパウダー・粗挽きこしょう・ハーブミックスを混ぜ合わせ、①にすりこむ。
③トレーにクッキングシートを敷き②を置く。
④200℃に予熱したオーブンで約10分焼く。
⑤焼きあがったらそのまま10分オーブンの中で休ませる。
⑥牛肉を薄切りにし、器に並べる。

チキンの照り焼き

温度：230℃　焼き時間：20 分

モード：コンベクション調理 　取付位置：下段（焼き網＋トレー）

材料（2～3 人分）

とりもも肉	300g	しょうゆ	大さじ1と1 2	酒	大さじ 1	みりん	大さじ 1
はちみつ	大さじ 1						

作りかた

①ボウルにしょうゆ、酒、みりん、はちみつを入れ、軽く混ぜる。

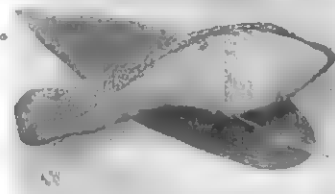
②とりもも肉を①に 1 時間漬け込む。

③ トレーの上に重ねた焼き網に②を載せ、230℃に予熱したオーブンで約 20 分焼く。

※油やたれが下に落ちるので、必ずトレーをもち焼き網の下に重ねて入れてください。

焼き魚（鮭の切り身）

温度：250℃　焼き時間：8 分

モード：コンベクション調理 　取付位置：上段（焼き網＋トレー）

材料（1 枚分）

シャケ切り身　1 枚

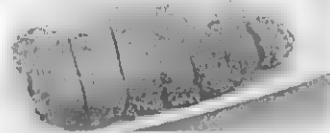
作りかた

①トレーの上に重ねた焼き網にシャケ切り身を載せ、250℃に予熱したオーブンで約 8 分焼く。

※水分や油が下に落ちるので、必ずトレーを焼き網の下に重ねて入れる。

とんかつ

温度：200℃　焼き時間：10分+10分

モード：コンベクション調理 取付位置：下段（焼き網+トレー）

材料（1枚分）

豚ロース肉	140g	薄力粉	適量	卵	1個	パン粉	適量
塩	適量	こしょう	適量				

作りかた

①豚ロース肉を、たたいて伸ばし、塩・こしょうを振る。

②付属品とは別のトレーに薄力粉を入れて広げる。

③ボウルに卵を割り入れ、溶き卵にする。

④②とは別のトレーにパン粉を入れて広げる。

⑤ ①を②③④の順に全体にまぶす。

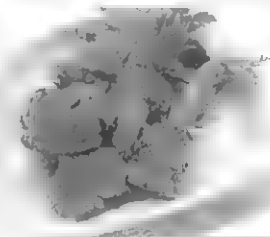
⑥ トレーの上に重ねた焼き網に⑤を載せ、200℃に予熱したオーブンで約10分焼く。

※水分や油が下に落ちるので、必ずトレーを焼き網の下に重ねて入れてください。

⑦ 10分焼いたら裏返して片面をさらに10分焼く。

油のいらない唐揚げ

温度：250℃　焼き時間：8分+8分

モード：コンベクション調理 取付位置：下段（もち焼き網+トレー）

材料（2～3人分）

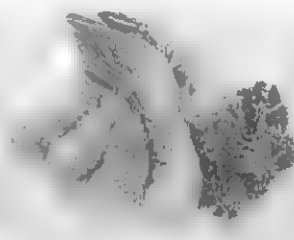
とりもも肉	250g～300g	薄力粉	大さじ3	片栗粉	大さじ2	しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1	みりん	小さじ2	おろし生姜	小さじ1	おろしにんにく	小さじ1/2
塩こしょう	適量						

作りかた

①ボウルにしょうゆ、酒、みりん、おろし生姜、おろしにんにく、塩こしょうを入れ、軽く混ぜる。
②とりもも肉を一口サイズに切る。
③ ①に②を入れ、よく揉み込み、ラップをして冷蔵庫で30分漬け込む。
④ ③に薄力粉と片栗粉を入れて混ぜる。
⑤トレーの上に重ねたもち焼き網に④を並べ、250℃に予熱したオーブンで約8分焼く。
※油やたれが下に落ちるので、必ずトレーをもち焼き網の下に重ねて入れてください。
⑥8分経ったら、裏返して片面をさらに8分焼く。

えびフライ

温度：200℃　焼き時間：10分

モード：コンベクション調理 取付位置：下段（もち焼き網+トレー）

材料（4人分）

えび	16尾	強力粉	50g	卵	1個	水	50ml
パン粉	適量	オリーブ油	適量				

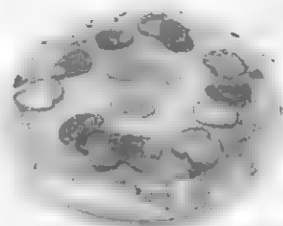
作りかた

①えびの皮を剥き、背ワタを取り出して、腹側に切り目を入れてえびが真っ直ぐになるように伸ばす。
②ボウルに強力粉・溶き卵・水を入れ、混ぜ合わせる。
③えびを②にくぐらせて、パン粉をまぶす。
※尻尾に②がつかないようにしてください　。
④トレーの上に重ねたもち焼き網に③を並べて、オリーブ油をかける。
※油やえびの水分が下に落ちるので、必ずトレーを焼き網の下に重ねて入れてください。
⑤ 200℃に予熱したオーブンで約10分焼く。

お料理レシピ

お料理レシピ

手づくりピザ ヘビータイプ　温度：200℃　焼き時間：15分

モード：コンベクション調理 取付位置：下段（ピザプレート＋焼き網）

材料（2～3枚分）

●ピザ生地

強力粉	290g	水	180ml	オリーブ油	20g	砂糖	8g
スキムミルク	8g	塩	4g	ドライイースト	3g		

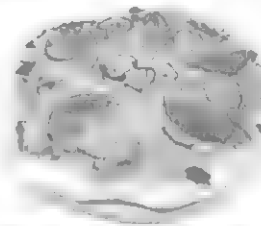
●トッピング

ピザソース	適量	サラミ	6枚	ピーマン	1個	ピザ用チーズ	適量

作りかた

①強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・ドライイーストをボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
②オリーブ油を入れ、水を半分加えて混ぜる。
③軽く混ざったら、残りの水を加えてよくこねる。
※①～③までの工程は、siroca ホームベーカリーのピザ生地コースで簡単にお作りいただけます。
④ひとまとめにしてボウルに入れ、ラップをして暖かい場所で約1時間発酵させる。
⑤2倍の大きさに膨らんだら、スケッパーで2～3等分にする。
⑥分割した生地を、表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約15分休ませる。
⑦ピザプレートを焼き網に載せてオーブンに入れ、200℃で予熱する。
⑧打ち粉（強力粉）をした台の上で、生地を手で直径約25cmになるように伸ばす。
※めん棒などを使わずに手で伸ばすことで、やわらかい生地に仕上がります。
⑨伸ばした生地の表面にフォークなどで空気穴をあける。
⑩ピザソースを塗り、輪切りにしたピーマンとサラミを載せ、ピザ用チーズを載せる。
⑪ピザプレートに載せ、200℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

手づくりピザ クリスピータイプ　温度：200℃　焼き時間：15分

モード：コンベクション調理 取付位置：下段（ピザプレート＋焼き網）

材料（3～5枚分）

●ピザ生地

強力粉	200g	薄力粉	200g	水	200ml	オリーブ油	20g
塩	3g	ドライイースト	4g				

●トッピング

ピザソース	適量	トマト	1/2個	ピーマン	1個	ピザ用チーズ	適量

作りかた

①強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・ドライイーストをボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
②オリーブ油を入れ、水を半分加えて混ぜる。
③軽く混ざったら、残りの水を加え、よくこねる。
※①～③までの工程は、siroca ホームベーカリーのピザ生地コースで簡単にお作りいただけます。
④ひとまとめにしてボウルに入れ、ラップをして暖かい場所で約1時間発酵させる。
⑤2倍の大きさに膨らんだら、スケッパーで3～5等分にする。
⑥分割した生地を、表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約15分休ませる。
⑦ピザプレートを焼き網に載せてオーブンに入れ、200℃で予熱する。
⑧打ち粉（強力粉）をした台の上で、生地を手で直径約25cmになるように伸ばす。
※めん棒などを使わずに手で伸ばすことで、やわらかい生地に仕上がります。
⑨伸ばした生地の表面にフォークなどで空気穴をあける。
⑩ピザソースを塗り、輪切りにしたピーマンとくし形切りにしたトマトを載せ、ピザ用チーズを載せる。
⑪ピザプレートに載せ、200℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

お料理レシピ

ほうれん草とベーコンのケークサレ　温度：180℃　焼き時間：30分

モード：コンベクション調理 　取付位置：下段（トレー）

材料
（パウンドケーキ型　1台分（21×8×8cm））

ほうれん草	4束	玉ねぎ	1/2個	ベーコン	4枚	バター	大さじ1
塩	適量	こしょう	適量	グリエールチーズ	40g	パセリ	適量

●生地

薄力粉	100g	ベーキングパウダー	3g	塩	適量	こしょう	適量
卵	2個	牛乳	100ml	マヨネーズ	30g		

作りかた

①ほうれん草を茹で、5cm幅に切る。
②玉ねぎは薄く切る。
③ベーコンは15mm幅に切る。
④フライパンでバターを熱し、ほうれん草・玉ねぎを炒め、塩・こしょうをふる。
⑤薄力粉・ベーキングパウダー・塩・こしょうを合わせてふるいにかけ、中心にくぼみを作る。
⑥卵を溶き、牛乳と混ぜ合わせる。
⑦⑤に⑥を少しずつ混ぜ合わせてなめらかにし、マヨネーズ・塩・こしょうを加えて混ぜる。
⑧⑦に④を混ぜ合わせる。
⑨型にオーブンシートを敷き、⑧を流し込んで、グリエールチーズを全体に載せる。
⑩180℃に予熱したオーブンで30分焼く。
⑪焼きあがったらパセリをふりかける。

バターロール　温度：180℃　焼き時間：8～10分

モード：オーブン調理 　取付位置：下段（トレー）

材料（12個分）

強力粉	330g	水	170ml	卵	50g	バター	40g
砂糖	25g	塩	4g	ドライイースト	3g	溶き卵（塗り用）	適量

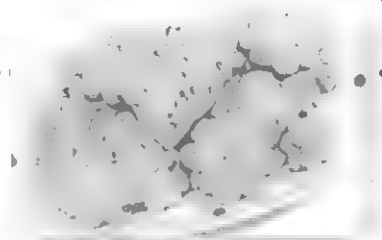
作りかた

①水と卵を混ぜ合わせる。
②強力粉・砂糖・ドライイーストを軽く混ぜ合わせたものに①を加え、よくこねる。
③べたつきがなくなるまでしっかりとこねたら、塩・バターを加えてなじむまでよくこねる。
④ひとまとめにしてボウルに入れ、ラップをして約35℃で約50分発酵させる。
※①～④までの工程は、siroca ホームベーカリーのパン生地コースで簡単にお作りいただけます。
⑤2倍の大きさに膨らんだら、スケッパーで12等分にする。
⑥分割した生地を、表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約15分休ませる。
⑦休ませた生地を手のひらで転がして円すい状にし、めん棒で三角形になるように伸ばす。

⑧伸ばした生地を、幅の広い側から巻く。
⑨巻き終わりを下にして、間隔をあけてトレーに並べる。
⑩生地の表面に霧吹きをして、約35℃で約50分発酵させる。
⑪2倍の大きさに膨らんだら、生地の表面に溶き卵を塗り、180℃に予熱したオーブンで約8～10分焼く。

チョコチップクッキー

温度：170℃　焼き時間：10分

モード：オーブン調理 　取付位置：下段（トレー）

材料（40枚分）

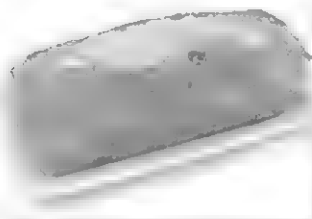
バター（食塩不使用）	60g	砂糖	35g
卵	10g	薄力粉	120g
バニラオイル（お好みで）	2～3滴	チョコチップ	80g

作りかた

①バターは室温にもどし、薄力粉は2～3回ふるいにかけておく。
②バターをボウルに入れ、クリーム状にする。
③砂糖・卵（・バニラオイル）の順に入れて、泡立て器でよく混ぜる。
④薄力粉とチョコチップを加え、一つにまとまるまでゴムべらで混ぜる。
※練らずに、さっくり切るように混ぜてください。
⑤ラップに包み、平らにして冷蔵庫で約20分休ませる。
⑥めん棒で約5mmの厚さに伸ばす。
⑦型で抜き、間隔をあけてトレーに並べる。
※抜いた後の生地は、また一つにまとめて伸ばして使ってください。
⑧170℃に予熱したオーブンで約10分焼く。

パウンドケーキ

温度：170℃　焼き時間：25分

モード：オーブン調理 　取付位置：下段（トレー）

材料（パウンドケーキ型　1台分（21×8×8cm））

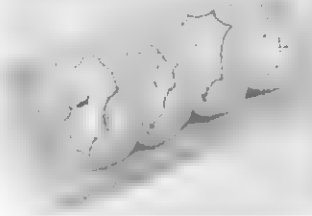
バター（食塩不使用）	130g	砂糖	70g	卵	3個	薄力粉	150g
ベーキングパウダー	4g	洋酒漬けレーズンまたはドライフルーツ			200g	スライスアーモンド	適量

作りかた

①バター・卵は室温にもどし、薄力粉・ベーキングパウダーは合わせて2～3回ふるいにかけておく。
②レーズンまたはドライフルーツは汁気を切り、ふるった粉を少量まぶす。
③型にクッキングシートを敷く。
④バターをボウルに入れ、木べらでやわらかくなるまで練る。
⑤砂糖を加え、泡立て器で白っぽいクリーム状になるまで混ぜる。
⑥卵を溶き、⑤に少しずつ加えながら、バターが分離しないように混ぜる。
※バターと卵は分離しやすいので、ハンドミキサーがあると便利です。
⑦⑥に残りの粉を加え、ゴムべらでさっくり切るように混ぜ、途中でレーズンまたはドライフルーツを入れて混ぜる。
⑧型に流し入れて、ゴムべらなどで平らにする。
⑨ 170℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
⑩ 20分経ったら取り出して、スライスアーモンドを散らし、さらに約5分焼く。
※竹串を刺して生地がつかなければ焼きあがりです。
⑪焼きあがったら、ケーキクーラーなどに載せて冷ます。

ロールケーキ

温度：170℃　焼き時間：7～9分

モード：オーブン調理 　取付位置：下段（トレー）

材料（6人分）

卵	3個	薄力粉	60g	砂糖（生地用）	85g	バター	18g
生クリーム	100ml	砂糖（生クリーム用）	20g				

作りかた

①バターは溶かしバターにし、薄力粉は2～3回ふるいにかけておく。
②卵は卵白と卵黄に分ける。
③ボウルに卵白を入れ、生地用の砂糖を半分加えて、泡立て器で角が立つまで泡立てる。
④別のボウルに残りの生地用の砂糖と卵黄を入れて、泡立て器で混ぜ、溶かしバターを加えてさらに混ぜる。
⑤④にふるった薄力粉を入れ、ゴムべらで混ぜる。
⑥③に⑤を入れて、さっくり切るように混ぜる。
⑦深皿にオーブンシートを敷き、⑥の生地を流し入れて平らにする。
⑧ 180℃に予熱したオーブンで7～9分焼く。
⑨焼きあがったら冷ます。
⑩生クリームに砂糖を入れて泡立て、冷ました生地の上に載せて巻く。

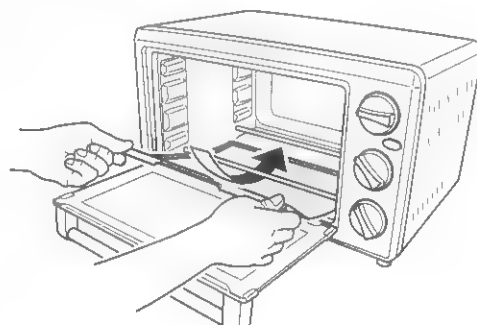
お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。

※ 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。（感電・やけど・けがの原因）
※ ベンジン・シンナー・みがき粉・漂白剤・化学ぞうきん・たわし・ナイロンたわしは使わないでください。（傷・腐食・変色の原因）

パンくずトレーの取りつけかた・はずしかた

取りつけかた

1. パンくずトレーの折り曲がっている側を手前にして、下ヒーターの下をくぐらせる
2. 下ヒーターに触れないように注意しながら、パンくずトレーをゆっくりと奥へスライドさせる

はずしかた

取りつけかたと逆の手順で行う

本体（外側と庫内）・とびら

1. うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く
2. 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす

※ 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。（故障の原因）

トレー・焼き網・パンくずトレー・取っ手

スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

● ピザプレート以外の付属品は、食器洗い機を使って洗えます。
※ 焼き網はぬれたままや、水につけたままで放置しないでください。（サビが発生する原因）
※ パンくずトレーはこまめに引き出して、調理くずを捨ててください。（調理くずの発火や焼きムラの原因）

ピザプレート

固く絞ったぬれふきんで拭く

● 焦げた場合は、へらなどで剥がしてから、温水で洗い、よく乾かしてください。
※ 洗剤は使わないでください。内部にしみこんだ洗剤がとれなくなる場合があります。

故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。
修理を依頼する前に、ご確認ください。

[illegible]	[illegible]たくこと	[illegible]	参照
加熱されない。（上下のヒーターが赤くならない）	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	8
	タイマーはセットしましたか。	タイマーつまみを合わせてください。	9
においや煙が出る。	使いはじめたばかりではありませんか。	はじめてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。	6
	調理物から出る水蒸気ではありませんか。	調理中に、本体ととびらのすき間から白い煙のようなものが出ることがあります。これは、調理物の水分が水蒸気となって出るためで、故障ではありません。	9
	トレー・焼き網・ピザプレート・パンくずトレー・庫内などが汚れていませんか。	こまめにお手入れをしてください。	22
調理時間が長くかかる。	庫内が油で汚れていませんか。	庫内が油で汚れていると、サーモスタットが正常に作動せず、なかなか加熱されません。こまめにお手入れをしてください。	22
食材の外側は焦げているのに、中まで火が通らない。	調理温度の設定が高すぎませんか。	調理温度を10～20℃ほど下げ、調理時間を長めに設定して調理してください。	8
焼け具合が均等でない。	調理物の位置は適切ですか。	焼け色や焼け具合を均等にするために、調理物の位置を調整してください。 ・トレー・焼き網・ピザプレートの取りつけ位置を変える ・食材・調理皿を庫内の中央に置く ・二段調理をしている場合や、複数の調理皿で調理している場合は、調理の途中に上下または左右の調理皿を入れ替える	－

[illegible]	[illegible]	参照
・途中でヒーターが消える。 ・ヒーターが消えたり、ついたりする。 ・ヒーターがつかない。	サーモスタット（温度調節器）の働きです。故障ではありません。	5
庫内が変色する。	お使いになるうちに、変色することがあります。熱によるもので、通常どおりお使いになれます。	－
タイマーに誤差が生じる。	タイマーはゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。調理時間の自安にしてください。	6

仕様

品名（型番）	siroca crossline コンベクションオーブン（SCO-213）
本体外形サイズ（約）	幅 398 ×奥行 346 ×高さ 235mm
庫内有効サイズ（約）	幅 287 ×奥行 273 ×高さ 105mm（トレー、ヒーター間）
トレーサイズ（約）	幅 285 ×奥行 251mm
焼き網サイズ（約）	（焼き網）幅 285 ×奥行 246mm （もち焼き網）幅 285 ×奥行 246mm
ピザプレートサイズ（約）	10 インチ
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz
消費電力	1200W
本体重量（約）	3.9kg
コード長（約）	1.4m
付属品	トレー、焼き網、もち焼き網、ピザプレート、取っ手、パンくずトレー
生産国	中国

この製品は、日本国内用に設計･販売しています。電源電圧や周波数の異なる国ではお使いになれません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

部品・消耗品

劣化・損傷したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

部品名	部品コード
トレー	SCO-113TR
焼き網	SCO-113WM
ピザプレート	SCO-113PS

部品名	部品コード
取っ手	SCO-113HA
パンくずトレー	SCO-113GF
もち焼き網	SCO-213RC

長年ご使用のコンベクションオーブンの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のお願い」を確認してお使いください。
誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

愛情点検

・コードや電源プラグが異常に熱い
・焦げ臭いにおいがする
・コードを動かすと、電源が入らないことがある
・その他の異常・故障がある

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービス

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。
保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

- 保証期間中（お買い上げ日から 1 年未満）の修理
  保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。
- 保証期間が過ぎている（お買い上げ日から 1 年以上）修理
  修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このコンベクションオーブンの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 5 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

＜サポートセンター＞	＜修理センター＞
TEL: 03-5413-6125 FAX: 03-5413-6128 E-mail でのお問い合わせ： info@aucsale.com 受付時間： 午前 10 時～午後 5 時 （土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）	〒 343-0032 埼玉県越谷市袋山 648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- サポートセンターおよび修理センターの電話番号／FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

保証書

本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本書は大切に保管してください。
お買い上げ日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書と製品を併せた状態で、お買い上げいただいた販売店、もしくは弊社サポートセンターまでお問い合わせください。

持込修理

ご購入日：　　年　　月　　日

<table>
<tr><td rowspan="2">型番</td><td rowspan="2">SCO-213</td><td>保証期間</td><td>シリアルNO.</td></tr>
<tr><td>お買い上げ日より 1 年間</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">お客様</td><td>お名前</td><td colspan="2">ふりがな</td></tr>
<tr><td>ご住所</td><td colspan="2">□□□-□□□□
TEL　　－　　－</td></tr>
<tr><td>販売店</td><td>店名・住所・電話</td><td colspan="2">※ 購入日を証明するレシートまたは送り状などを必ず添付してください。
証明がない場合、保証対象にならない場合があります。</td></tr>
</table>

お問い合わせ　オークセール サポートセンター　TEL: 03-5413-6125
受付時間　午前 10 時～午後 5 時（土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）
E-mail　info@aucsale.com　株式会社 オークセール

保証・無償修理規定

本書は、本書記載内容で、無償修理させていただくことをお約束するものです。
従ってこの保証書によりお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

1. お客様が取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書を守り、正常なご使用状態でご使用になっていたにもかかわらず、保証期間中に故障した場合は、商品に本書を添え、販売店もしくはサポートセンターに修理をご依頼ください。無償修理をさせていただきます。
   尚、お買い上げ店などへご持参いただく際の交通費、サポートセンターへご送付いただく際の送料、諸掛りはお客様のご負担となります。
   ※ ネットオークションでお買い上げいただいた場合、保証が適用されない場合があります。
2. 保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明の場合は、販売店もしくはサポートセンターまでご相談ください。
3. 以下の場合、保証期間内でも有償修理になります。
   (1) ご使用の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (2) お買い上げ後の落下や輸送上の故障及び損傷
   (3) 火災、地震、水害、落雷、異常電圧、その他の天変地異による故障及び損傷
   (4) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
   (5) 本書のご提示がない場合
   (6) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
   (7) 腐食による故障及び損傷
   (8) 樹脂加工やメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷
   (9) 故障の原因が本製品以外（電源など）にあって、それを点検、修理した場合
   (10) 日本国外で使用された場合
4. 本製品でのご使用や、本製品の故障に起因する付随的損害については、弊社では一切の責任を負えません。
   ※ 本製品でのご使用により生じたその他の機器損害に対し、弊社は一切の責任を負えません。
   ※ 本製品でのご使用、または使用不能から生じる付随的な損害に対し、弊社は一切の責任を負えません。
5. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.

保証書の取り扱いについて

1. 本保証書をお受け取りの際は、販売店名及びご購入年月日等の所定必要事項に記入がされているかどうかをご確認ください。
   万一記入漏れがあった場合には直ちに販売店へお申し出ください。
2. 本保証書は紛失、破損されても再発行は致しません。大切に保管してください。

1306R1